MENU

La Forge

NOS BOISSONS

APERITIFS

MARTINI (BLANC, ROUGE) (5CL)	4 €
RICARD (2CL)	3.2 €
PASTIS 51 (2CL)	3.2 €
KIR (PÊCHE, MÛRE, CASSIS 10CL)	3.8 €
SUZE (5CL)	3.5 €
PINEAU CHÂTEAU DE BEAULON ROUGE OU BLANC(8CL)	6 €
PORTO (8CL)	4.5 €
KIR ROYAL (PÉTILLANT 10CL)	8 €

ALCOOLS

JOHNNIE WALKER RED (4CL)	7 €
JACK DANIELS (4CL)	8 €
GIN GORDON'S (4CL)	7 €
RHUM HAVANA 3 ANS (4CL)	7 €
VODKA SOBIESKI (4CL)	7 €
GIN HENDRICKS (4CL)	9.5 €
WHISKY LA GAVULLIN (4CL)(TOURBÉ)	14 €
WHISKY OBAN (4CL)	10 €

DIGESTIFS

COGNAC VSOP (4CL)	6 €
COGNAC XO (4CL)	10 €
GET 27 (4CL)	6.5 €
GET 31 (4CL)	6.5 €
ARMAGNAC (4CL)	6.5 €
RHUM DIPLOMATICO (4CL)	12 €
POIRE WILLIAM'S (4CL)	6.5 €
IRISH COFFEE (4CL)	8.5 €
CAFÉ CHARENTAIS (4CL)	8.5 €

BIÈRES

DESPERADOS (33CL)	6 €
BIÈRE SANS ALCOOL (25CL)	3 €
HEINEKEN (25CL)	4 €
CHOUFFE (33CL)	6 €
BIÈRE LA FORGE (AMBRÉE, BLONDE,BLANCHE)	5 €

EAUX

ABATILLES EAU MINÉRALE (100 CL)	4.9 €
ABATILLES EAU GAZEUSE (100 CL)	4.9 €
ABATILLES EAU MINÉRALE (50 CL)	3.5 €
ABATILLES EAU GAZEUSE (50 CL)	3.5 €

COCKTAILS

MOJITO **7.9 €**
RON HAVANA CLUB(6CL), CITRON VERT, MENTHE, SUCRE CASSONADE, EAU GAZEUSE, ANGOSTURA BITTERS

LA FORGE **8.5 €**
COGNAC (4CL), JUS DE CITRON VERT, GINGER ALE, FEUILLE DE MENTHE.

PINA COLADA **9 €**
RHUM 50°(4CL)), JUS D'ANANAS, CRÈME DE COCO

SPRITZ AU PINEAU DES CHARENTES **9 €**
PINEAU (4CL), PÉTILLANT(6CL), CAMPARI (2CL) EAU GAZEUSE

SPRITZ CHAMBORD **9 €**
LIQUEUR DE CHAMBORD (2CL), APÉROL (6CL), PÉTILLANT (6CL) EAU GAZEUSE 9

SPRITZ CLASSIQUE **8 €**
APÉROL (4CL) CAMPARI (2CL), PÉTILLANT (6CL) EAU GAZEUSE

AMÉRICANO MAISON **9 €**
CAMPARI (6CL) MARTINI ROUGE(2CL),GIN (2CL) EAU GAZEUSE

COCKTAILS SANS ALCOOL

VIRGIN MOJITO **6 €**
CITRON VERT, MENTHE, SUCRE CASSONADE, EAU GAZEUSE, BITTERS

VIRGIN PINA COLADA **6 €**
JUS D'ANANAS, CRÈME DE COCO

LE DIZANT **6 €**
JUS D'ORANGE, JUS D'ANANAS, PULCO CITRON , SIROP DE GINGEMBRE

VIN

VERRE DE VIN DE PAYS BIO ***-ROUGE | BLANC | ROSÉ-***	3.2 €
VERRE DE VIN BLANC MOËLLEUX	5 €

LIMONADE

COCA COLA	3.2 €
COCA COLA ZÉRO	3.2 €
PERRIER	3.2 €
SCHWEPPES TONIC	3.2 €
SCHWEPPES AGRUMES	3.2 €
ICE TEA	3.2 €
CACOLAC	3.8 €
DIABOLO	3 €
SIROP À L'EAU	2.8 €

JUS

ABRICOT	3.2 €
POMME	3.2 €
ORANGE	3.2 €
ANANAS	3.2 €

CAFÉS

CAFÉ | DÉCA|DOUBLE	1.8 € | 2.9 €
CAFÉ CRÈME	1.9 €
CAPPUCCINO	3.5 €
CHOCOLAT VIENNOIS	3.5 €
THÉ (VOIR COFFRET)	3 €

MENU La Forge

POUR COMMENCER

Salade du Sud-Ouest (gésiers confits, effiloché de canard, toast garni, salade, tomates, pignons de pain)
Petite **9 €** / Grande **15 €** / Supp foie gras **6 €**
Terrine de l'océan servie froide **8 €**
Rillettes de thon maison **8,50 €**
Crème de lentilles vertes au parfum de truffes **9 €**
Assiette d'éperlans à la persillade **8 €**

PROVENANT DE LA TERRE

Entrecôte (300 g environ) sauce échalotes **22 €**
Confit de canard maison frites maison façon sarladaise **17 €**
Souris d'agneau confite jus corsé au thym **19,50 €**

PROVENANT DE LA MER

Filet de merlu sauce citronnée **14,50 €**
Cassolette du pêcheur **15,50 €**

POUR SUCCOMBER

Assiette de fromages **5,50 €**
Fromage blanc au cognac **6 €**
Brioche perdue aux pommes caramélisées **6 €**
Baba au rhum et chantilly parfumée **6 €**
Cœur coulant chocolat crème anglaise **6 €**

MENU SERVI UNIQUEMENT LE MIDI
MERCREDI AU VENDREDI SAUF JOURS FERIÉS

ENTRÉE-PLAT 14,50 €
PLAT-DESSERT 14,50 €
ENTRÉE-PLAT-DESSERT 16,40 €

MENU QUI FAIT GRANDIR 9 €

MENU SERVI UNIQUEMENT DIMANCHE MIDI & JOURS FERIES

MENU 28 €

PROVENANT DE LA MER

Mise en bouche
Vol au vent de fruits de mer
Filet de merlu sauce citronnée
Assiette gourmande de desserts

PROVENANT DE LA TERRE

Mise en bouche
Salade du Sud-Ouest (gésiers, effiloché de canard, toast)
Boeuf en cuisson 24 h jus réduit frites maison
Assiette gourmande de desserts

***DEMANDER NOS SUGGESTIONS DU JOUR**

PRIX NETS NOUS N'ACCEPTONS PAS LES CHÈQUES

TO START WITH

South-Western salad (gizzards confit, duck effiloché, toast, salad, tomatoes, pine nuts)
Small **9 €** / Large **15 €** Extra charge for foie gras **6 €**
Terrine of the ocean served cold **8 €**
Home made tuna rillettes **8,50 €**
Cream of green lentils with truffle flavor **9 €**
Plate of whitebait with parsley **8 €**

FROM THE LAND

Entrecote steak (300 g approx.) with shallot sauce **22 €**
Home-made duck confit with salardaise fries **17 €**
Lamb Shank strong juice with thyme **19,50 €**

FROM THE SEA

Hake fillet in lemon sauce **14,50 €**
Cassolette du pêcheur **15,50 €**

TO SUCCUMB

Cheese platter **5,90 €**
Fromage Blanc with cognac **6 €**
Brioche perdue with caramelised apples **6.80 €**
Baba with rum and flavoured whipped cream **6.80 €**
Chocolate creamy heart **6.80 €**

MENU ONLY SERVED AT LUNCHTIME
WEDNESDAY TO FRIDAY EXCEPT PUBLIC HOLIDAYS

STARTER AND MAIN COURSE: € 14.50
MAIN COURSE AND DESSERT: € 14.50
STARTER-MAIN COURSE-DESSERT: € 16.40

MENU THAT MAKES YOU GROW 9 €

MENU ONLY SERVED ON SUNDAY LUNCH & PUBLIC HOLIDAYS

MENU 28 €

FROM THE SEA

Appetizer
Vol au vent of sea food
Hake fillet in lemon sauce
Gourmet plate of desserts

FROM THE LAND

Appetizer
South-Western salad (gizzards, duck effiloché, tomatoes, garnished toast)
Beef cooked 24 h reduced juice French fries.
Gourmet plate of desserts

***ASK FOR OUR SUGGESTIONS OF THE DAY.**

NET PRICES WE DO NOT ACCEPT CHEQUES